

# MENU DU CHEF

## TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat  
Wasabi Creme

---

## WEISSE TOMATENSUPPE

Basilikumöl | getrocknete Tomaten  
Croûtons

---

## LAMMRÜCKEN

Bärlauchkruste  
Aubergine | Artischocke | Gnocchi  
Jus

---

## CRÈME BRULÉE

Beeren  
Mango Passionsfrucht Sorbet

ODER

## KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

Menü € 79,00

last call 13.00

last call 21.00

## VORSPEISE

### BLATTSALAT

Mango | Avocado  
Burrata  
Limetten Vinaigrette

€ 14,90

### RINDSBOUILLON

Grießnockerl **ODER** Flädle

€ 8,90

### WEISSE TOMATENSUPPE

Basilikumöl | getrocknete Tomaten  
Croûtons

€ 13,90

### BEEF TATAR

getrübelttes Spinat  
Toast | Sennereibutter

€ 20,50

### TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat  
Wasabi Creme

€ 23,40

ODER

MELONEN SASHIMI VEGAN

€ 18,40

### TRÜFFELPASTA

frische Pasta  
Trüffelschaum | Freiland Eigelb | gehobelt  
schwarzer Trüffel | Grana Padano

€ 22,70

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

## HAUPTSPEISE

### RAMSCHWAG SAIBLING NENZING

Filet | gebraten

Kohlrabi | Erbsen | Spargel

Kartoffelstampf

Weißwein Schaum

€ 35,80

### GARNELEN EDEN

geschält | gebraten

Safran Risotto

junges Gemüse

€ 36,80

### KALBSTAFELSPITZ

gekocht

Julienne Gemüse | Apfelkren

Kartoffel Schmarren | junger Spinat

Kremsauce

€ 29,90

### LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

Bärlauchkruste

Aubergine | Artischocke | Gnocchi

Jus

€ 32,90

### SELLERIE STEAK VEGAN

gebraten

Käferbohnen Humus | Spinat

Kartoffelstampf

Pilzjus

€ 26,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

## HAUPTSPEISE

### RINDERFILET BODENSEEREGION

medium | gebraten  
Edamame | Buchenpilze  
Kartoffel Pavé  
Jus

€ 46,90

### WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren

wahlweise

Petersilienkartoffeln  
Blattsalat  
Pommes Frites

€ 28,90

### PIFFERLINGE AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH

Ragout  
frische Pasta  
Frühlingszwiebeln  
Serrano Schinken  
Grana Padano

€ 26,90

### KALBSLEBER

Karamellierte Äpfel | Krautkräpfen  
Junlauch

€ 29,30

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

## DESSERT

### ZWEIERLEI SCHOKOLADE

Schokolademousse  
Schokoladenkuchen | halbfüssig  
Erdbeerlassi

€ 12,40

### WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör  
Vanilleeiscreme | Espresso

€ 10,50

### VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 10,90

### CRÈME BRULÉE

Mango Passionsfrucht Sorbet  
Beeren

€ 12,40

### MARILLENKNÖDEL

Marillenröster  
Vanilleeis

€ 14,80

### KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

€ 16,60

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.